

# Kiremko Innovatie special

## STRATA Invicta®



Kiremko introduceert met trots **de innovatie** in stoomschillen

**De afgelopen maanden hebben we uw nieuwsgierigheid op de proef gesteld met een speciale marketingcampagne rondom een nieuwe ontwikkeling: de STRATA Invicta®. Hoe snel, dun en lang kunt u schillen? Eindelijk mogen we de antwoorden op deze vragen onthullen en beloven we dat er geen machine op de markt is die onze STRATA Invicta® kan verslaan!**

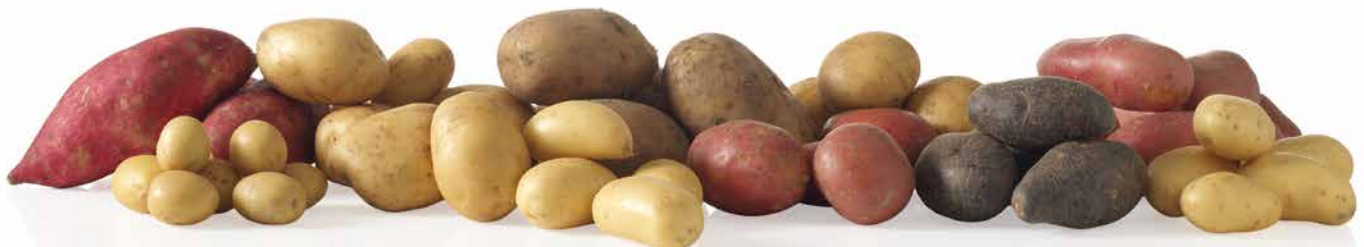
Vergeleken met andere stoomschil-oplossingen, verhoogt de STRATA Invicta® het rendement met 5,9%! Het geheim is een combinatie van geavanceerde stoomschiltechnieken wat resulteert in kortere schiltijden en het snel vullen en afblazen van stoom. Op deze manier kunnen de meeste aardappelen per uur verwerkt worden, met het hoogst mogelijke rendement.

Door de unieke vorm van het schilvat, komt de stoom in contact met de gehele oppervlakte van de aardappel. De grote opening van het vat garandeert een hoge verwerkingscapaciteit van elk formaat aardappelen en grote hoeveelheden. Dit maakt de STRATA Invicta® tot de snelste oplossing voor het schillen van aardappelen in de markt. De combinatie van snelheid en

nauwkeurigheid is onverslaanbaar, maar het is de betrouwbaarheid die van deze machine een echte Kiremko oplossing maakt. De machine is uitgebreid getest in een bestaande productieomgeving om er zeker van te zijn dat hij voldoet aan onze hoogste eisen. De STRATA Invicta® is eenvoudig te bedienen en dankzij het gebruik van onderdelen en materialen van hoge kwaliteit heeft de machine weinig

**“Er is geen machine die onze STRATA Invicta® kan verslaan.”**

onderhoud nodig. De bedrijfskosten blijven hierdoor laag. U kunt erop rekenen dat u met de STRATA Invicta® uw proceslijn verbetert, hoe uitdagend de gestelde doelen ook zijn! ■



# Kwaliteitscontrole

De PeelGuard® is het nieuwe kwaliteitscontrolesysteem voor uw stoomschillijn. Dit systeem verzamelt gegevens van de geschilde aardappelen, zoals lengte, zwarte en groene vlekken, resterende schilresten, verwerkte hoeveelheid, diepte van de verwijderde schil en het schilverlies.

Schilverlies tot het minimum beperken kan door de schilrest of de schildiepte als instelpunt voor de interactieve regeling van de stoomtijd te laten dienen. Deze volledig geïntegreerde besturing van de stoomschiller is het grote voordeel van de PeelGuard®. Het systeem is niet alleen

te beschouwen als een slimme sensor voor efficiency- en kwaliteitscontrole, maar ook als een objectief beoordelingssysteem voor aardappelen voor de best mogelijke schil kwaliteit. In



combinatie met een stoomschiller kan de PeelGuard® worden ingezet voor elk gewenst schilresultaat. ■



## H-Flow Conveyor®

De H-Flow Conveyor® is speciaal ontwikkeld voor het transport van diepgevroren aardappelproducten en snacks. De machine heeft een unieke schuifwerking waarbij de producten in voorwaartse richting worden verplaatst, met een achterwaartse beweging die zo snel gaat, dat het product niet mee teruggenomen wordt.

Dankzij het onderscheidende ontwerp is de H-Flow Conveyor® geschikt voor allerlei producten, van diepgevroren frites en aardappelchips tot pellet snacks en diepvriesgroenten. Eén van de sterke punten is de eliminatie van productbreuk en het voorkomen van verlies van de aangebrachte

**“De H-Flow heeft een unieke schuifwerking.”**

coating en smaakstoffen, ook bij breekbare producten. Dit komt door de afgeronde hoeken in de schuifbak, het gebruik van hoogwaardige, gladde materialen en de uitgekende schuivende beweging.

Het ondersteunende frame is geïntegreerd waardoor de H-Flow Conveyor® een veilige machine is. De machine heeft geen zware ondersteuning nodig en beperkt hiermee de belasting van de ondergrond waarop hij is geplaatst. ■



KORTRIJK, BELGIË  
27 - 29 NOVEMBER 2016

Hal 1  
standnr. 191

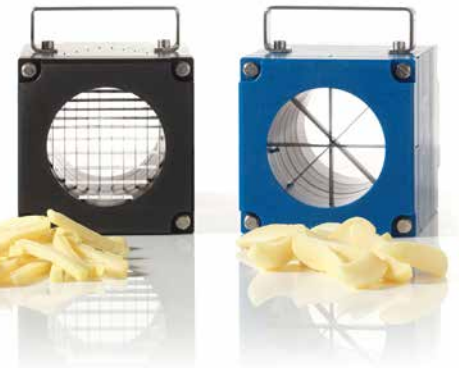


# Kiremko KnifeGuard®

De Kiremko KnifeGuard® is een uniek messenblok identificatiesysteem voor het QuadraFlow watermes. Het hoofddoel is het controleren en onderhouden van de messenblokken en de bijbehorende in- en uitlaat. Een zogeheten RFID-chip die verbonden is met een antenne wordt in het watermes geplaatst om te controleren of de combinatie van inlaat, messenblok en uitlaat klopt met de geselecteerde snijmaat. Het houdt ook het aantal operationele uren bij.

De RFID-chip is geplaatst onder het messenblok en maakt verbinding met de RFID-antenne in het QuadraFlow watermes. De gegevens worden verstuurd naar een ontvanger die afgelezen kan

worden door een externe Programmable Logic Controller (PLC). Zodra de ontvanger een verkeerde combinatie van inlaat, messenblok en uitlaat constateert, geeft het een waarschuwingssignaal



aan de PLC. Op deze manier worden menselijke fouten in een zo vroeg mogelijk stadium opgemerkt.

“Gedetailleerd verslag van de operationele- en slijpuren.”



De Kiremko KnifeGuard® geeft ook meer inzicht in het gebruik van de messen in de praktijk. Door het resetten van het messenblok met de speciale programmeereenheid na het slijpen of installeren van nieuwe messen, kun je eenvoudig de echte levensduur van de messenblokken meten. Het programma geeft een gedetailleerd verslag van de operationele- en slijpuren van het specifieke messenblok en is geschikt voor elk plastic messenblok. Bestaande messenblokken zijn aan te passen en makkelijk toe te voegen in de programmeereenheid. ■

## VPCK productpomp

De VPCK productpomp staat voor hoge prestaties, efficiency en betrouwbaarheid.

Deze innovatieve pomp voegt waarde toe aan uw productieproces. De VPCK pomp kan meer producten van elke grootte verpompen met een minimum aan productbeschadiging. Alle delen die in contact komen met het product zijn van roestvast staal, wat de pomp hygiënisch en betrouwbaar maakt. ■

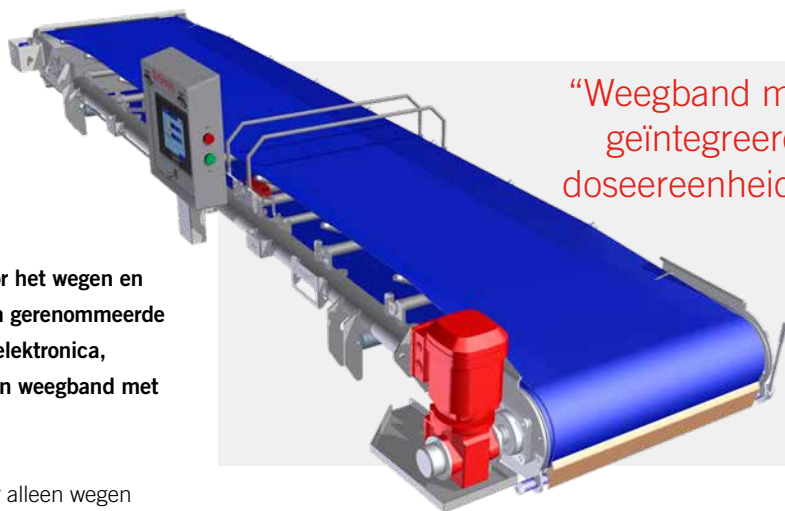
“Hygiënisch en betrouwbaar.”



## Loss in weight systems

Kiremko heeft een volledig nieuw systeem voor het wegen en doseren ontwikkeld. In samenwerking met een gerenommeerde Nederlandse producent van gespecialiseerde elektronica, presenteren wij het loss in weight systeem: een weegband met geïntegreerde doseereenheid.

Het loss in weight systeem is beschikbaar voor alleen wegen en in de uitgebreidere versie voor zowel wegen als doseren. De weegband weegt het product en maximaal vier verschillende doseerunits voegen de benodigde ingrediënten toe. De ingrediënten worden zorgvuldig afgewogen met de informatie van



“Weegband met geïntegreerde doseereenheid.”

de weegband. Deze nieuwe banden onderscheiden zich door hun stabiele buisvormige frame. De machine is ontwikkeld als meetinstrument met een accuraat instellingsmechanisme voor de weegrollen en weegcellen. ■



## EcoMiser™

De EcoMiser™ is de 'groene' oplossing op het gebied van olieterugwinning na het bakproces.

In de EcoMiser™ zijn de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van reiniging, geluidsbeperking en hygiëne-aspecten gecombineerd met een minimalisering van totale gebruikskosten. Een volledig overkapte transportband en een geïntegreerde opvangbak zorgen voor de beheersing van vrijkomende oliedampen en inperking van lawaai en garanderen het schoonhouden van de transportband. ■

## Nieuw adres

In 50 Jaar is Kiremko uitgegroeid tot een internationale marktleider op het gebied van industriële aardappelverwerking. Dit hebben we bereikt met ons geweldige team, gevormd door klanten, medewerkers, strategische partners en agenten. Door een constante groei is ons huidige pand en onze productiefaciliteit te klein geworden. We kijken er naar uit om te verhuizen naar ons nieuwe state-of-the-art pand aan het eind van dit jaar, zodat we onze organisatie nog verder kunnen ontwikkelen.



### Ons nieuwe adres in 2017:

Kiremko B.V.  
Waardsedijk Oost 28  
3417 XJ Montfoort, Nederland

Tel: +31 (0)348 47 94 00  
E-mail: [kiremko@kiremko.com](mailto:kiremko@kiremko.com)  
Internet: [www.kiremko.com](http://www.kiremko.com)

50 jaar  **Kiremko**  
jonger dan ooit!

 **IDAHOSTEEL**  
Food Processing Equipment

 **REYCO**  
SYSTEMS, INC.